

การศึกษาทางมานุษยวิทยาว่าด้วยการบริโภคเลือดสัตว์:
ระบบนิเวศแห่งความจำเป็นและข้อห้ามระบบอาหารในพิธีกรรม¹
The Anthropology of Hemophagy: Ecologies of Necessity
and Symbolic Prohibitions in Ritual Food Systems

จารุวรรณ ขำเพชร²
Jaruwat Kumpetch

บทคัดย่อ

เลือดมีสถานะที่ขัดแย้งกันในวัฒนธรรมมนุษย์ โดยทำหน้าที่เป็นแหล่งอาหารสำคัญที่อุดมไปด้วยสารอาหาร ซึ่งมักถูกเรียกว่า “เนื้อเหลว” และทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ซึ่งมักถูกห้ามอย่างเข้มงวดทางศาสนาและวัฒนธรรม บทความนี้พิจารณาปรากฏการณ์การบริโภคเลือดข้ามวัฒนธรรม โดยสังเคราะห์กรอบทฤษฎีทางมานุษยวิทยา ได้แก่ วัฒนธรรมทางวัฒนธรรม และโครงสร้างนิยม โดยมีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อศึกษาระบบนิเวศของการบริโภคอาหารที่มีเลือดเป็นส่วนประกอบ วิธีการศึกษาจากเอกสาร บทความทางวิชาการเกี่ยวข้องกับการใช้เลือด การฆ่าสัตว์หรือไม่ได้ฆ่าแต่เพื่อนำเลือดออกจากร่างกายสัตว์มาเป็นอาหาร และเอกสารจากทางชาติพันธุ์วรรณา เช่น สังคมปศุสัตว์ชาวมาไซ แสดงให้เห็นถึงความจำเป็นทางวัตถุของการบริโภคเลือดในการปรับตัวทางนิเวศเพื่อประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรและความมั่นคงทางโภชนาการจากปริมาณธาตุเหล็กในเลือดในทางกลับกัน ข้อห้าม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในศาสนาฮินดูและศาสนาอิสลาม สะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นเชิงสัญลักษณ์ในการจัดการกับธรรมชาติที่คลุมเครือของเลือดไม่ว่าจะผ่านการบริโภคหรือการห้ามล้วนถูกควบคุมโดยพิธีกรรมและเทคโนโลยี ผลการศึกษาพบว่าเลือดคือของเหลวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ยังคงถูกใช้ในการประกอบอาหารและประกอบพิธีกรรมในกลุ่มชนหลายชาติพันธุ์ในโลกปัจจุบัน

คำสำคัญ: การบริโภคเลือด วัฒนธรรมทางวัฒนธรรม โครงสร้างนิยม ระบบนิเวศอาหาร พิธีกรรม

¹จากงานวิจัยเรื่อง คนกินเลือด: การสำรวจเบื้องต้นอาหารตามประเพณี

²รองศาสตราจารย์ ดร.ประจำภาควิชาสังคมวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพฯ

Associate Professor, Department of Sociology, Faculty of Social Sciences, Srinakharinwirot University, Bangkok.

Corresponding author e-mail: jaruwank@s.wu.ac.th

ARTICLE HISTORY: Received 1 April 2026, Revised 6 May 2026, Accepted 11 May 2026

Abstract

Blood occupies a paradoxical position in human cultures. On the one hand, it serves as an important food resource rich in nutrients and is often referred to as “liquid meat.” On the other hand, it functions as a powerful symbolic substance that is frequently subject to strict religious and cultural prohibitions. This article examines the cross-cultural phenomenon of blood consumption by synthesizing two anthropological theoretical perspectives: Cultural Materialism and Structuralism. The study aims to investigate the food ecology of dietary systems in which blood constitutes a significant component.

The research is based on a review of documents and academic literature concerning the use of blood as food, including practices involving animal slaughter as well as non-lethal blood extraction for consumption. Ethnographic accounts, particularly those of the Maasai pastoralists, demonstrate the material necessity of blood consumption as an ecological adaptation that enhances resource efficiency and contributes to nutritional security through the high iron content of blood. In contrast, dietary prohibitions concerning blood, especially in Judaism and Islam, reflect the symbolic need to regulate the ambiguous nature of blood. Whether through consumption or prohibition, blood is subject to ritual controls and technological processes that govern its use and meaning.

The findings reveal that blood is a highly nutritious substance that continues to be incorporated into culinary practices and ritual activities among numerous ethnic groups around the world. The persistence of blood consumption and blood-related rituals highlights the dynamic interplay between ecological necessity, cultural values, and symbolic systems in shaping human food practices.

Keywords: *Hemophagy, Cultural materialism, Structuralism, Food ecology, Rituals*

บทนำ

เลือดสัตว์เป็นผลพลอยได้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจากการฆ่าสัตว์เพื่อนำมาทำเป็นอาหาร เนื่องจากมีปริมาณโปรตีนสูง (ประมาณร้อยละ 17-19) ในเลือดวัว โดยมีฮีโมโกลบินเป็นองค์ประกอบหลัก รวมทั้งเป็นแหล่งธาตุเหล็กที่ร่างกายมนุษย์สามารถดูดซึมได้ง่ายและยังนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ เช่น Hematogen ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ Nutritional Bars ของรัสเซีย ที่ใช้ในการรักษาโรคโลหิตจาง (anemia) Mehta *et al.* (2017) เลือดยังอุดมไปด้วยแร่ธาตุและภูมิโนจาเป็นอื่น ๆ ในทางเคมี เลือดประกอบด้วยโปรตีนและน้ำเป็นส่วนใหญ่ มีคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ไม่ติดมัน จึงมักถูกเรียกว่า “liquid meat” (Davidson. 2014) การบริโภคเลือดสัตว์จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญ ในอาหารและวัฒนธรรมของมนุษย์มายาวนานนับพันปี ในแง่เศรษฐกิจ การบริโภคลักษณะ “ตั้งแต่หัวจรดหาง” (nose-to-tail) เป็นการลดของเสียเป็นศูนย์ (zero-waste) โดยเฉพาะการนำมาบริโภค

ในช่วงที่ขาดแคลนอาหารอย่างรุนแรง ซึ่งเน้นย้ำถึงบทบาทสำคัญของเลือดในความอยู่รอดและการยังชีพของมนุษย์ แม้ในหลายวัฒนธรรมจะถือเป็นเรื่องต้องห้ามก็ตาม พบว่า มีการใช้เลือดเป็นส่วนผสมของอาหารทั่วโลก มักใช้ร่วมกับเนื้อสัตว์ เป็นสารเพิ่มความข้นหรือทำให้แข็งตัวจากคุณสมบัติการแข็งตัวของธรรมชาติของเลือดเมื่อปปรุงสุก ตัวอย่างของอาหารที่ใช้เลือดเป็นส่วนประกอบหลักได้แก่ ไส้กรอกเลือดที่นำเลือดไปผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นไขมัน ข้าวโอ๊ต และเครื่องปรุงรส เช่น พุดดิ้งดำ (black pudding) ในอังกฤษและไอร์แลนด์ มอร์ซิลลา (morcilla) ในสเปน และลาตินอเมริกา บูดัง นัวร์ (boudin noir) ในฝรั่งเศส บลูทเวิร์สท์ (Blutwurst) ในเยอรมันนี หรือซุนแด (soondae) ในเกาหลี เลือดยังถูกนำมาใช้เป็นสารเพิ่มความข้นและรสชาติให้กับซูปและสตว์ทำให้มีสีเข้มและรสชาติอูมามิ เช่น ซุปเลือดเบ็ดเซอร์นินา (czernina) ของโปแลนด์ สตว์เลือดดิญกวาน (dinuguan) ของฟิลิปปินส์ หรือก้วยเตี่ยวน้ำตกของไทย เป็นต้น

นอกจากนี้ในบางส่วนของเอเชียเลือดจะถูกทำให้แข็งตัวและหั่นเป็นลูกเต๋าเรียกว่า blood tofu เช่น ในจีน ซึ่งนำไปใช้ในหม้อไฟหรือซูป ก้อนเลือดหมูในบุนโบว์ของเวียดนาม หรือก้อนเลือดวัวในซูปของเกาหลี รวมทั้งรูปแบบอื่น ๆ เช่น การนำไปทำเป็นอาหารอย่างบลอดพลาตตาร์ (Blodplättar) หรือแพนเค้กเลือดของสวีเดน พุดดิ้งหวานของอิตาลีที่ทำจากเลือดหมูและช็อกโกแลตที่เรียกว่า ซานกัวนาโช ดอลเซ (Sanguinaccio dolce) เป็นต้น

นอกเหนือจากการบริโภคในชีวิตประจำวันแล้ว เลือดยังมีความสำคัญทางวัฒนธรรมและพิธีกรรมในชนเผ่าเร่ร่อนเลี้ยงสัตว์ เช่น ชาวมาไซ (Maasai) ในแอฟริกาตะวันออก การผสมเลือดวัวกับนมถือเป็นอาหารและเครื่องดื่มแบบดั้งเดิม มักรับประทานหลังโอกาสพิเศษ หรือเพื่อบำรุงร่างกายโดยไม่ต้องฆ่าสัตว์ทั้งตัว สำหรับชาวเปฮูเอนเช (Pehuenche) ในชิลีตอนใต้การกินเลือดยังแพร่ไปด้วยสัญลักษณ์และความหมายทางวัฒนธรรม เชื่อกันว่าจะช่วยเสริมสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทั้งระหว่างผู้คนด้วยกันและระหว่างผู้คนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ (Dillehay, 2007) ในยุโรปยุคฟื้นฟูศิลปวิทยา การกินเนื้อมนุษย์เพื่อรักษาโรคมักเกี่ยวข้องกับการบริโภคเลือดมนุษย์หรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ซึ่งมักจะมาจากผู้ที่เพิ่งเสียชีวิตหรือถูกประหารชีวิต โดยเชื่อว่าสามารถรักษาโรคต่าง ๆ เช่น โรคลมชัก หรือฟื้นฟูพลังชีวิต การบริโภคเลือดจึงไม่ใช่เป็นเพียงแค่การบริโภคเพื่อโภชนาการเท่านั้น

แม้จะมีคุณค่าทางโภชนาการที่ปฏิเสธไม่ได้ ในทางกลับกันเลือดเป็นหนึ่งในสารที่มีความสำคัญทางวัฒนธรรมมากที่สุด หลายวัฒนธรรมและศาสนา เช่น ศาสนายูดาห์และศาสนาอิสลามนั้น การบริโภคเลือดถือเป็นข้อห้ามอย่างรุนแรงทางศาสนา

ความขัดแย้งระหว่างคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ทางเศรษฐกิจกับข้อห้ามในเชิงสัญลักษณ์จึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจทางมานุษยวิทยาในการทำความเข้าใจถึงการบริโภคเลือด ซึ่งเชื่อมโยงระหว่างความจำเป็นทางชีวภาพกับข้อห้ามเชิงสัญลักษณ์ ไม่ว่าวัฒนธรรมนั้นจะอนุญาตให้บริโภคตามพิธีกรรมหรือสั่งห้ามโดยสิ้นเชิง ซึ่งเผยให้เห็นกลไกทางวัฒนธรรมในการควบคุมที่สัมพันธ์กับการจำแนกประเภทเชิงสัญลักษณ์และโครงสร้างทางสังคม เช่น อาจถูกกำหนดให้เป็นความผิดที่นำไปสู่ข้อห้ามหรือเป็นพิธีกรรมศักดิ์สิทธิ์ที่นำไปสู่การควบคุมการใช้เฉพาะตามพิธีกรรม ดังนั้นการบริโภคเลือด จึงมีความน่าสนใจในการศึกษาถึงมุมมองทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะบทบาทเชิงสัญลักษณ์ซึ่งไม่ใช่เพียงแค่การบริโภคเพื่อโภชนาการแต่แฝงไปด้วยความหมายทางวัฒนธรรม หน้าที่ของเลือดในสังคมในการสร้างและรักษาความสัมพันธ์ ทั้งระหว่างผู้คนด้วยกันและระหว่างผู้คนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และสถานะที่ขัดแย้งกันของเลือดในฐานะทรัพยากรมูลค่าสูงภายใต้ข้อห้ามที่เข้มงวด

วัตถุประสงค์

บทความนี้ต้องการนำเสนอการวิเคราะห์เชิงลึกและหลากหลายมุมมองเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคเลือดในวัฒนธรรมต่าง ๆ

1. เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยทางวัตถุ นิเวศวิทยา และโภชนาการ ซึ่งจำเป็นหรือบังคับให้เกิดการบริโภคเลือดในสภาพแวดล้อมการดำรงชีวิตเฉพาะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสังคมที่เลี้ยงสัตว์และสังคมที่ล่าสัตว์และเก็บของป่า (Pastoral and Hunter-Gatherer Societies) โดยใช้กรอบแนวคิดวัตถุนิยมทางวัฒนธรรม (Cultural Materialism)

2. เพื่อประเมินกรอบแนวคิดโครงสร้างนิยม (Structuralism) โดยเฉพาะทฤษฎีความบริสุทธิ์และอันตราย (Theory of Purity and Danger) ของแมรี ดักลาส (Mary Douglas) ว่าอธิบายถึงการกำหนดข้อห้ามทางวัฒนธรรมและศาสนาที่ครอบคลุมต่อการบริโภคเลือดว่าจัดการกับอันตรายเชิงสัญลักษณ์อย่างไร

3. เพื่อสังเคราะห์คำอธิบายเชิงวัตถุนิยมทางวัฒนธรรมและเชิงโครงสร้างนิยม โดยศึกษาว่าพฤติกรรมทางวัฒนธรรมเฉพาะ เช่น การแปรรูป พิธีกรรม และการควบคุมด้วยเทคโนโลยี ในการเปลี่ยนเลือดจากสารที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับตัวทางนิเวศ แต่เป็นอันตรายเชิงสัญลักษณ์ (Symbolically dangerous substance) กระทั่งกลายเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและมีประโยชน์ต่อสุขภาพได้อย่างไร

ขอบเขตการวิจัย

ด้วยงานวิจัยเรื่องดังกล่าว ใช้ระเบียบวิธีวิจัยจากเอกสาร (Documentary Research) ที่สามารถรวบรวมเนื้อหาจากเอกสารงานวิจัย และงานวิจัยทางด้านชาติพันธุ์วรรณา (Ethnography Research) ที่ปรากฏในเอกสารการค้นคว้าของนักสังคมศาสตร์โดยเฉพาะนักมานุษยวิทยา การค้นคว้าที่มีความเกี่ยวข้องกับศาสนา ความเชื่อ พิธีกรรม การประกอบอาหารทั้งในภูมิภาคเอเชีย ตะวันตก และทางแถบยุโรป ที่นำเลือดจากสัตว์มาใช้ประโยชน์ในรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป

กรอบแนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย

สถานะที่ขัดแย้งกันของเลือดในฐานะทรัพยากรมูลค่าสูงภายใต้ข้อห้ามที่เข้มงวด จำเป็นต้องมีแนวทางเชิงทฤษฎีแบบคู่ขนานที่ครอบคลุมทั้งนิเวศวิทยาเชิงหน้าที่และโครงสร้างเชิงสัญลักษณ์ โดยในงานวิจัยจะใช้กรอบแนวคิดวัตถุนิยมทางวัฒนธรรมและกรอบแนวคิดโครงสร้างนิยมและการจำแนกประเภทเชิงสัญลักษณ์ ดังนี้

วัตถุนิยมทางวัฒนธรรม

ความสำคัญของเหตุผลด้านโครงสร้างพื้นฐาน

วัตถุนิยมทางวัฒนธรรม (Cultural Materialism) ที่มี มาร์วิน แฮร์ริส (Marvin Harris) เป็นผู้นำ Harris (1979) ตั้งสมมติฐานว่าโครงสร้างพื้นฐานของระบบสังคมวัฒนธรรมมีรากฐานมาจากโครงสร้างพื้นฐาน นั่นคือ ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และประชากรที่กำหนดรูปแบบการผลิตและการสืบพันธุ์ นักวัตถุนิยมทางวัฒนธรรมโต้แย้งว่าแง่มุมที่ไม่ใช่โครงสร้างพื้นฐานของสังคม เช่น ศาสนาหรือกฎหมายซึ่งเป็นโครงสร้างส่วนบน ได้รับการพัฒนาขึ้นเพื่อเอื้อประโยชน์ต่อความสามารถ

ในการผลิตและการสืบทอดของสังคมเป็นหลัก กรอบแนวคิดดังกล่าวเอื้อต่อการวิเคราะห์เชิงหน้าที่ของการบริโภคเลือด ซึ่งยังคงดำรงอยู่ได้เพราะให้ประโยชน์ต่อระบบนิเวศที่วัดผลได้

แนวคิดวัตถุนิยมทางวัฒนธรรมชี้ให้เห็นว่าการบริโภคเลือดยังคงดำรงอยู่ทั่วโลก เนื่องจากมีประโยชน์ทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และโภชนาการของปริมาณแคลอรีและสารอาหารที่ได้จากปศุสัตว์ที่เลี้ยงไว้ได้สูงสุด ด้วยการสนับสนุนของข้อมูลโภชนาการแสดงให้เห็นว่า เลือดวัวดิบ 100 กรัม มีโปรตีนร้อยละ 98 E และให้ธาตุเหล็ก 35.5 มิลลิกรัม ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 322 ของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน (RDA) ความหนาแน่นของธาตุเหล็กที่ดูดซึมได้สูงเป็นพิเศษนี้ เป็นเหตุผลสนับสนุนแนวคิดแนวคิดวัตถุนิยมทางวัฒนธรรม เฉพาะอย่างยิ่งในสังคมนักล่าและนักเก็บของป่าและปศุสัตว์ที่เลือดถูกนำมาใช้บริโภคเป็นแหล่งพลังงานหลัก โดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 65 เน้นย้ำถึงความสำคัญของการใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของซากสัตว์ ซึ่งเป็นการยืนยันถึงการที่เลือดถูกมองว่าเป็น “เนื้อเหลว” (liquid meat) ในเชิงเศรษฐกิจ

โครงสร้างนิยมและการจำแนกประเภทเชิงสัญลักษณ์

ความบริสุทธิ์และอันตราย

ทฤษฎีโครงสร้างนิยม (Structuralist) ซึ่งเป็นผลงานอันทรงอิทธิพลของแมรี ดักลาส (Mary Douglas) เรื่อง ความบริสุทธิ์และอันตราย (Purity and Danger) โดยการวิเคราะห์พิษและข้อห้าม ในฐานะแนวคิดที่ใช้เพื่อบังคับใช้ระเบียบสังคมและกำหนดขอบเขต ดักลาสโต้แย้งว่าวัตถุหรือสารที่ละเมิดระบบการจำแนกประเภททางวัฒนธรรม หรือ “สสารที่ผิดที่ผิดทาง” “matter out of place” นั้นถือเป็นพิษและอันตราย (Douglas, 2002) การที่เลือดเป็นสัญลักษณ์สำคัญของชีวิต ในฐานะของเหลวในร่างกายทำให้เลือดที่ไหลออกจากร่างกายโดยธรรมชาติหรือในพิธีกรรม เลือดจึงถูกจัดประเภทว่าเป็นอันตราย นักมานุษยวิทยาสังเกตเห็นความแตกต่างข้ามวัฒนธรรมระหว่างการไหลออกจากร่างกายโดยสมัครใจที่มักเป็นไปในทางบวกเช่นในพิธีกรรมหรือการบูชา และ การไหลออกจากร่างกายไม่ได้โดยสมัครใจที่มักเป็นไปในทางลบ เช่น การบาดเจ็บหรือเลือดประจำเดือน ซึ่งชาวเมารี (Maoris) มองว่าเป็น “human being manqué”

ข้อห้ามเรื่องอาหารที่เป็นกฎเกณฑ์อันเคร่งครัดในศาสนาฮินดูและศาสนาอิสลาม แสดงให้เห็นถึงความพยายามในการจัดการกับอันตรายเชิงสัญลักษณ์นี้ พิธีกรรมโคเชอร์ (Kosher) และ ฮาลาล (Halal) มุ่งเน้นไปที่กระบวนการฆ่าสัตว์แสดงให้เห็นว่าการควบคุมเลือดเชิงสัญลักษณ์ ไม่ว่าจะเป็นผ่านการห้ามหรือการใช้พิธีกรรม ล้วนเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างระเบียบทางวัฒนธรรม

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยเอกสารที่ค้นคว้าจากงานวรรณกรรมที่เกี่ยวกับการบริโภคเลือดของกลุ่มชาติพันธุ์หลายภูมิภาคของโลก และนำเนื้อหาวิเคราะห์ ตามแนวคิดที่กำหนดไว้ เนื้อหาที่นำมาจะเกี่ยวกับรูปแบบการผลิตอาหารในแต่ละภูมิภาคของโลก และรูปแบบการบริโภค อาหารที่มีส่วนผสมของเลือดในแต่ละวัฒนธรรมที่ต่างกัน เป็นทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน อาหารเพื่อรักษาโรคและอาหารในพิธีกรรม โดยผ่านระบบการขอดำเนินการวิจัยเอกสารจากจริยธรรมการวิจัย หมายเลข SWUEC682342

ผลการวิจัย

1. ความจำเป็นเชิงวัฒนธรรมทางวัฒนธรรม

การบริโภคเลือดในฐานะการปรับตัวทางนิเวศวิทยา การบริโภคเลือดมีความเชื่อมโยงอย่างแท้จริงกับระบบนิเวศแบบดั้งเดิมที่ซับซ้อนและการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับกลุ่มคนเลี้ยงสัตว์ที่พึ่งพาปศุสัตว์เพื่อการดำรงชีวิตอย่างยั่งยืน การบริโภคเลือดถือเป็นแนวทางที่ยั่งยืนในฐานะพลังงานและลดการสูญเสียผู้เลี้ยงสัตว์ให้น้อยที่สุด

ชาวมาไซทางตอนเหนือของแทนซาเนียและตอนใต้ของเคนยาเป็นตัวอย่างทางชาติพันธุ์วรรณาที่ชี้ให้เห็นว่า พวกเขาดำรงชีวิตด้วยอาหารที่ทำจากนม เนื้อ และเลือดของสัตว์เลี้ยงในบ้าน ซึ่งส่วนใหญ่มาจากวัว โดยการใช้เลือดจากวัวที่มีชีวิตโดยไม่ทำให้เสียชีวิตตามพิธีกรรม และนำมาผสมกับนมเพื่อได้รับสารอาหารที่จำเป็นโดยไม่จำเป็นต้องฆ่าสัตว์ (Galvin. 1992) ซึ่งเป็นแหล่งที่มาของความมั่งคั่ง นำมาถือเป็นทางออกของระบบนิเวศที่ช่วยให้ผู้เลี้ยงสัตว์มีอายุยืนยาวและยืดหยุ่นในสภาพแวดล้อมที่ท้าทาย ยิ่งไปกว่านั้น ส่วนผสมของเลือดและนมยังถูกนำมาใช้เพื่อบำรุงร่างกายหรือใช้ทางการแพทย์ในบริบทเฉพาะทางวัฒนธรรม เช่น เพื่อฟื้นฟูกำลังหรือบรรเทาอาการมีเนมา (Nestel. 1986)

ความจำเป็นเชิงวัฒนธรรมทางวัฒนธรรมนี้ได้รับการสนับสนุนอย่างมากจากผลการศึกษาทางโภชนาการและระบาดวิทยา การพึ่งพาอาหารจากสัตว์จำนวนมาก รวมถึงเลือด ในอาหารแบบดั้งเดิมของชาวมาไซ มีความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์กับตัวชี้วัดสุขภาพที่ดี (Ho et al. 1971) เช่นอุบัติการณ์ของโรคหัวใจที่ต่ำ การศึกษายืนยันว่าอาหารแบบดั้งเดิมยังนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญในการเผาผลาญไขมันและสถานะของแร่ธาตุที่จำเป็น ขณะที่ประชากรชาวมาไซที่เปลี่ยนผ่านสู่ความเป็นเมืองและรับประทานอาหารที่มีน้ำตาลและธัญพืชแปรรูปสูงกว่ามีอัตราการเกิดปัญหาหัวใจที่สูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ซึ่งเป็นหลักฐานเชิงประจักษ์เชิงเปรียบเทียบที่แสดงให้เห็นถึงสมรรถภาพในการปรับตัวและประโยชน์ระยะยาวจากการบริโภคเลือดแบบดั้งเดิม

การเปลี่ยนแปลงเชิงสัญลักษณ์และพิธีกรรม เมื่อเลือดถูกผสมผสานเข้ากับอาหาร เลือดจะอยู่ภายใต้การควบคุมทางวัฒนธรรม ซึ่งเปลี่ยนจากอันตรายเชิงสัญลักษณ์ไปสู่อาหารที่ได้รับการยอมรับ พิธีกรรมและการแปรรูปด้วยเทคโนโลยีเป็นกลไกสำคัญสำหรับการเปลี่ยนแปลงนี้

ในหมู่ชาวมาไซซึ่งพึ่งพานม เนื้อ และเลือดเป็นหลัก การฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรม (orpu) ยังคงเป็นวิธีการหลักในการแปรรูปและบริโภคเนื้อสัตว์ พิธีกรรมดังกล่าวช่วยเปลี่ยนเนื้อสัตว์จากธรรมชาติไปสู่ขอบเขตทางวัฒนธรรมในการยังชีพ นอกเหนือจากเสริมสร้างความผูกพันทางสังคมและความสัมพันธ์ผ่านการจัดงานเลี้ยงร่วมกันหลังจากพิธีกรรม (Spencer. 1988) ขณะที่ชาวเปอตูเอนเซทางตอนใต้ของซิมบับเว การบริโภคอาหารที่เกี่ยวข้องกับเลือด (mollvün) สามารถบ่งชี้ถึงความสามารถในการสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางสังคมทั้งระหว่างผู้คนด้วยกันและระหว่างผู้คนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เช่นวิญญาณหรือเทพเจ้า การบริโภคเลือดจะทำให้สามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ดีได้มากขึ้น และช่วยให้มองเห็นโครงสร้างทางสังคมและกลไกความสมานฉันท์ของสังคมจากพิธีกรรมและการมีส่วนร่วม เช่นการจัดงานเลี้ยงด้วยเลือด (Hemic feasting) เพื่อสร้างความเชื่อมโยงแห่งการปรองดองระหว่างมนุษย์และสิ่งศักดิ์สิทธิ์

การบริโภคอาหารแปรรูปจากเลือดอย่างแพร่หลายทั่วโลก เช่น ไส้กรอกเลือด แสดงให้เห็นถึงเทคโนโลยีทางวัฒนธรรมที่ออกแบบมาเพื่อแก้ไขความผิดปกติเชิงสัญลักษณ์ กลไกหลักที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนสถานะของเลือดจากของเหลวเป็นของแข็งผ่านการต้ม การแข็งตัว หรือการบ่ม เทคโนโลยี

ดังกล่าวทำให้เลือดคงตัว โดยเปลี่ยนคุณสมบัติทางกายภาพของเลือดจากของเหลว ซึ่งมีลักษณะไหลไม่สามารถควบคุมได้ และอันตราย ให้เป็นของแข็ง มีความเสถียร สามารถกักเก็บได้ การปฏิบัตินี้มีพลังชีวิต ทำให้เลือดกลายเป็นสารที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคทางวัฒนธรรมทั้งทางกายภาพและเชิงสัญลักษณ์

2. การบริโภคเลือดข้ามวัฒนธรรม (cross-cultural phenomenon of hemophagy)

รูปแบบและหน้าที่ของการบริโภคเลือดเชิงชาติพันธุ์วรรณาสำหรับการบริโภคเลือดของกลุ่มชาติพันธุ์ในสังคมไทยนั้น พบว่าเลือดคือส่วนประกอบในอาหารที่สังคมไทยใช้ต่อเนื่องกันมาช้านาน และพบในชนหลายกลุ่มวัฒนธรรม หลายชาติพันธุ์ การมีชีวิตแตกต่างจากการเสียชีวิต การมีชีวิตคือการมีเลือดมีเนื้อหล่อเลี้ยง เลือดจึงสัญลักษณ์ของชีวิต และคาบเกี่ยวไปถึงความอุดมสมบูรณ์ และรวมถึงการใช้ทรัพยากรจากสัตว์ที่ให้เลือดกับมนุษย์ให้คุ้มค่าที่สุด หลายกลุ่มชาติพันธุ์มีความเชื่อเดิมก่อนการนับถือศาสนาพุทธ คือความเชื่อเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ การบูชากระทำโดยการโดยเชือดสัตว์เพื่อเอาเลือดสังเวทหรือเลี้ยงผี ซึ่งเป็นความเชื่อดั้งเดิมที่มีรากเหง้ามาจากลัทธิบูชาผี (Animism) ที่ตกทอดมานาน ก่อนที่พุทธศาสนาจะเข้ามามีอิทธิพลในพื้นที่บริเวณแถบนี้ความเชื่อนี้มองว่า “ผี” หรือ “เจ้าที่” คือผู้ปกป้องรักษาธรรมชาติ ชุมชน หรือครอบครัว และการเอาเลือดหรือชีวิต เป็นการแสดงความเคารพเพื่อแลกกับการคุ้มครอง โดยชนิดของสัตว์จะขึ้นอยู่กับระดับความสำคัญของพิธีกรรมและลำดับชั้นของผีนั้น ๆ โดยไก่เป็นสัตว์พื้นฐานที่นำมาสังเวทมากที่สุด ในการแก้บน หรือเลี้ยงผีบรรพบุรุษในระดับครัวเรือน ขณะที่หมูซึ่งมักใช้หัวหมูหรือหมูทั้งตัวจะใช้ในพิธีที่ใหญ่ขึ้น เช่น การตั้งศาล หรือการเลี้ยงผีปู่ย่า โดยในการเลี้ยงผีประจำตระกูลของหลายสายตระกูลในภาคเหนือนิยมใช้หัวหมูและอาหารคาวหวาน อย่างอื่น ขณะที่สัตว์ใหญ่เช่นควายถือเป็นสัตว์สังเวทชั้นสูง มักใช้ในพิธีกรรมระดับชุมชนหรือพิธีโบราณ เช่น พิธีเลี้ยงผีปู่และย่าสะ และยักษ์ในความเชื่อของชาวลัวะ ชนเผ่าที่อาศัยอยู่แต่เดิมในล้านนา ซึ่งนับถือผีก่อนที่พุทธศาสนาจะเข้ามา ปู่และย่าสะได้เลื่อมใสในพุทธศาสนา แต่เนื่องจากเป็นยักษ์ จึงขออนุญาตพระพุทธรูปเจ้าที่จะกินสัตว์ จึงนำมาสู่การฆ่าควายเพื่อเซ่นสังเวท เรียกว่า เลี้ยงดง จัดขึ้นที่วัดดอยคำในพื้นที่ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 9 เหนือ เพื่อขอฝนตกตามฤดูกาลให้หรือความอุดมสมบูรณ์ โดยในพิธีจะนำควายตัวผู้มาเชือดเป็นเครื่องเซ่น มีคนเชิญวิญญาณผีปู่และย่าสะ มาเข้าร่างคนทรงหรือม้าขี่ โดยคนทรงจะกินเนื้อควายตัวที่ถูกเชือดสด ๆ (อาสา คำภา. 2555) หรือพิธีเลี้ยงเจ้าหลวงเมืองลำ ในจังหวัดน่าน ยังคงสืบทอดการนำควายมาสังเวทเจ้าหลวงที่นำผู้คนชาวไทลื้ออพยพมาสู่ดินแดนปัจจุบัน บางพื้นที่ยังมีการใช้ไก่เป็น ๆ เช่นสังเวทในการทำพิธีโดยตัดหัวไก่เพื่อแก้บน โดยการเลี้ยงผีฟ้าหรือผีมเหสักข์ที่พบในแถบภาคอีสาน มีการใช้เลือดสดผสมเหล้าขาวเพื่อถวายแก่แถนหรือผีบรรพบุรุษ เป็นความเชื่อดั้งเดิมของชาวไทยเบิ้งหรือกลุ่มวัฒนธรรมลุ่มน้ำโขงที่มีระเบียบปฏิบัติค่อนข้างเฉพาะเจาะจง โดยการนำเลือดสดเป็นเครื่องเซ่นไม่ได้ทำกับผีทุกประเภท ในกรณีของผีฟ้า หรือผีแถนที่ส่วนใหญ่จะถือเป็นผีสัมมาทิฐิหรือผีชั้นสูง เครื่องเซ่นไหว้มักเป็นของขาว เช่น ข้าวตอก ดอกไม้ ผ้าขาว ขนมหวาน และผลไม้ ไม่นิยมใช้เลือดสดหรือของคาวจัดบูชา ขณะที่ผีมเหสักข์ซึ่งเป็นผีเจ้าเมืองหรือ ผีบรรพบุรุษ คือผีที่คุ้มครองบ้านเมืองหรือตระกูล อาจมีการบนบานด้วยสัตว์พลีกรรม เช่น ไก่ หรือ หมู ซึ่งมีการใช้เลือดสด เข้ามาเกี่ยวข้อง

ในทางมานุษยวิทยา การใช้เลือดและเหล้ามีนัย โดยเลือดสด สื่อถึงการถวายชีวิต พลังอำนาจ และความอุดมสมบูรณ์ เป็นการถวายสิ่งที่มีค่าที่สุดของสิ่งมีชีวิตให้กับอำนาจเหนือธรรมชาติ เชื่อว่าทำให้เกิดความพึงพอใจเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนกับการคุ้มครอง เหล้าขาว ทำหน้าที่เป็นตัวกลางสื่อสารระหว่างโลกมนุษย์กับโลกวิญญาณ และยังช่วยดับกลิ่นคาวของเลือด การดื่มเลือดผสมเหล้ามักทำผ่านร่างทรง ที่เรียกว่าหมอธรรม หรือนางเทียมในขณะที่ผีเข้าประทับทรง เพื่อเป็นการยืนยันว่าวิญญาณนั้นได้รับเครื่องเซ่นแล้ว การปฏิบัติเหล่านี้เป็นจารีตที่แสดงถึงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์และบรรพบุรุษ ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นจะมีรายละเอียดที่แตกต่างกันออกไป

เลือดเป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารหลากหลายชนิดในวัฒนธรรมไทย เลือดที่นำมาใช้ส่วนใหญ่จะเป็นเลือดหมู เลือดไก่ และเลือดวัว เช่น ต้มเลือดหมู โดยในแต่ละภาคมีวิธีการปรุงที่แตกต่างกันออกไปเพื่อให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น การใช้เลือดหมูหรือเลือดวัวสดปรุงรสด้วยเกลือผสมลงในน้ำซุปลีให้ความเข้มข้นในถ้วยเตี้ยน้ำหนัก หรือในภาคเหนือใช้เลือดไก่หรือเลือดหมูก่อนเป็นส่วนประกอบในขนมจีนน้ำเงี้ยวของภาคเหนือ รวมถึงลาบเลือด และก้อยในภาคอีสาน และหลู้ในภาคเหนือ ในภาคอีสานที่ใช้เลือดสดปรุงรสกับเครื่องเทศและสมุนไพร รับประทานแบบดิบหรือกึ่งดิบกึ่งสุก หรือนำเลือดสดมักเป็นเลือดหมูหรือเลือดเป็ดมาผสมกับสมุนไพร เครื่องเทศ เพื่อดับคาวและทำให้ตัวเป็นวุ้นคล้ายเยลลี่ เรียกว่า เลือดแปลง หรือหลู้แปลง โดยคนทำอาหารมักเป็นผู้ชายเนื่องจากความเชื่อและจารีตประเพณีที่สืบต่อกันมาว่าในภาคเหนือ และภาคอีสาน โดยเฉพาะความเชื่อเรื่อง “ซิด” ซึ่งเป็นข้อห้ามหรือสิ่งอัปมงคล เนื่องจากลาบหรือหลู้มักจะทำในงานมงคลงานเลี้ยงผี หรือวาระสำคัญ โดยเชื่อว่าผู้หญิงมีรอบเดือน ซึ่งถือเป็น “ของดำ” ที่อาจลดทอนความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีกรรม การให้ผู้ชายเป็นคนทำจึงถือเป็นการรักษาความสะอาดตามความเชื่อ นอกจากนี้การทำลาบและหลู้ต้องใช้พละกำลังมากจึงเป็นหน้าที่ของผู้ชายโดยตรงในการล้มสัตว์ การสับเนื้อ การคั้นเลือดกับสมุนไพรเพื่อดับคาว การบริโภคจึงแฝงไปด้วยวิถีชีวิต ความเชื่อ และพิธีกรรม ซึ่งแสดงถึงความสามัคคีและการเฉลิมฉลอง แม้ภาคเหนือและภาคอีสานจะเน้นการกินเนื้อดิบและเลือดสดเหมือนกัน แต่รายละเอียดค่อนข้างต่างกัน

3. กลุ่มชาติพันธุ์กับการบริโภคเลือด

กลุ่มไทวน ไทลื้อ และไทใหญ่

ทางภาคเหนือมีวัฒนธรรมการบริโภคเลือดที่โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ เช่น ลาบดิบหรือหลู้ โดยนำเลือดสด ส่วนมากมาจากหมูหรือควายมาชยำกับเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อดับคาวจนมีลักษณะเป็นน้ำแกงข้น หรือข้าวกันจิ้นที่เป็นอาหารของชาวไทใหญ่ คำว่า “กัน” แปลว่า “คั้น” หรือ “นวด” ส่วน “จิ้น” แปลว่า “เนื้อสัตว์โดยการนำข้าวสวดยมาคลุกกับเลือดหมูสดและสมุนไพร นวดจนเป็นเนื้อเดียว ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล และน้ำมันกระเทียมเจียว จากนั้นห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก เลือดจะทำหน้าที่เหมือนซอสที่ให้รสสัมผัสหอมมัน

ทางภาคเหนือนั้นการคั้นเลือดสำหรับทำหลู้ แตกต่างจากอีสานตรงที่คนเหนือจะใช้ใบตะไคร้และใบมะกรูดในปริมาณมากมาชยำกับเลือดจนเลือดขึ้นฟองหนืด เพื่อดับคาวสนิทและมีกลิ่นหอมของสมุนไพร ปรุงรสด้วยน้ำพริกลาบที่ประกอบด้วยเครื่องเทศ เช่น มะแขว่น คั่วจนหอม ให้มีรสชาติเผ็ดซ่าและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ มักจะใส่แคบหมูและกระเทียมเจียว ลงไปผสมด้วยเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสแตกต่างจากลาบเลือดของภาคอีสานที่จะเน้นเนื้อและเลือด

กลุ่มไทยลาว

ชาวอีสานนิยมบริโภคเลือดทั้งในรูปแบบกึ่งสุกกึ่งดิบและแบบปรุงสุกที่เรียกว่า “ลาบเลือด” หรือ “ก้อยขม” ปรุงแบบสดด้วยการฟักหรือสับเนื้อให้ละเอียด ใส่เลือดวัวสดๆ ที่ผ่านการคั้นด้วยใบตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาวและป้องกันไม่ให้เลือดจับตัวเป็นก้อน ปรุงรสด้วย ข้าวคั่ว พริกป่น น้ำปลา และ “ดี” (Bile) และ “จีไพลี” ที่เป็นกากอาหารในลำไส้เล็กเพื่อเพิ่มรส ลาบคืออาหารมงคลเนื่องจากพ้องเสียงกับคำว่า “ลาภ” ในอดีต ลาบเลือดมักทำในงานสำคัญ เช่น งานบุญ งานบวช หรือการลงแขก ซึ่งจะมีการลั้มวัวเพื่อเลี้ยงคนจำนวนมาก การบริโภคเลือดสดจึงเป็นเครื่องหมายของการเฉลิมฉลอง เชื่อว่าจะทำให้ครอบครัวหรือเจ้าภาพมีโชคลาภ มีกินมีใช้ไม่ขาดมือ

กลุ่มชาติพันธุ์บนพื้นที่สูง

สำหรับกลุ่มชนชาติพันธุ์บนพื้นที่สูงหลายกลุ่มมีพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเซ่นสังเวยที่มักจะมีการบริโภคเลือด เช่น ชาวปากเยอะญอ นำเลือดหมูหรือเลือดไก่สดมาคั้นกับใบตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาว และป้องกันไม่ให้เลือดจับตัวเป็นก้อนคลุกเข้าด้วยกันกับข้าว ปรุงรสด้วยเกลือและเครื่องเทศนำไปห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก ถือเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความหมายทางวัฒนธรรมในความประหยัดและคุ้มค่าเมื่อมีการลั้มสัตว์เพื่อทำพิธีกรรมโดยใช้ทุกส่วนของสัตว์ให้เกิดประโยชน์สูงสุด รวมทั้งเลือดที่ให้พลังงานสูงเหมาะสำหรับวิถีชีวิตที่ต้องทำงานหนักในไร่บนดอย สำหรับชาวม้ง ในงานเทศกาลหรือพิธีแต่งงาน มีการนำเลือดสดที่ส่วนใหญ่เป็นเลือดหมูหรือเลือดไก่ที่เพิ่งเชือดใหม่ ๆ มาผสมกับน้ำเกลือหรือน้ำต้มสุกทำให้แข็งตัวเป็นก้อน คล้ายเต้าหู้หรือวุ้น ใส่สมุนไพรและเครื่องเทศเพื่อดับกลิ่นคาวและเพิ่มความหอมหรือนำเลือดสดมาใส่ในซุสเพื่อบำรุงร่างกาย เป็นวัฒนธรรมการกินที่มีเอกลักษณ์และสืบทอดกันมานาน มักทำกันในโอกาสพิเศษ เช่น งานปีใหม่ งานแต่งงาน หรือการรวมตัวในครอบครัว สะท้อนถึง “ความสดใหม่” และความอุดมสมบูรณ์ เพราะต้องทำจากสัตว์ที่เพิ่งลั้มใหม่ ๆ เท่านั้น เป็นการแสดงถึงการต้อนรับที่อบอุ่นและการแบ่งปันอาหารที่ดีที่สุดในหมู่เครือญาติ

กลุ่มไทยเชื้อสายจีน

ชาวจีนในไทยเน้นการบริโภคเลือดแบบ “ปรุงสุกจนเป็นก้อน” (Blood Tofu) จากเลือดหมูเลือดเป็ดหรือเลือดไก่ นำมาต้มจนแข็งตัวเป็นก้อนนุ่ม นิยมใส่ในต้มเลือดหมู ข้าวมันไก่ หรือพะโล้ โดยแฝงนัยยะทางสุขภาพ เนื่องจากเลือดเป็ดหรือเลือดหมูถือเป็นอาหาร “เย็น” ช่วยล้างพิษและบำรุงโลหิต

สำหรับคนไทยทั่วไป ปัจจุบันกระจายไปทุกภูมิภาคคือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ถือเป็นอาหารที่คงเอกลักษณ์ เป็นภูมิปัญญาการทำอาหารจากการขายก๋วยเตี๋ยวน้ำตกในอดีต การปรุงน้ำซุสให้เข้มข้นโดยการนำเลือดสดมาลวกในตะกร้อพร้อมกับเส้นก๋วยเตี๋ยว หรือราดเลือดลงไปบนเนื้อลวกก่อนจะตักน้ำซุสตามลงไป เลือดที่ตกลงไปในชามจึงกลายเป็นที่มาของชื่อ “ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก” โดยเลือดหมูหรือเลือดวัวที่นำมาในน้ำซุสจะทำให้ น้ำซุสมีความเข้มข้นและรสสัมผัส เมื่อเลือดถูกความร้อนในอุณหภูมิที่พอเหมาะจะจับตัวช่วยให้น้ำซุสมีความเข้มข้นคล้ายๆ กับซอส เลือดสดมีส่วนประกอบคือธาตุเหล็กและโปรตีน เมื่อผสมลงไปน้ำซุสที่เคี่ยวจากกระดูกและสมุนไพร เช่นอบเชย ใบยี่เก็ก จะเกิดรสชาติอร่อยและกลิ่นหอมเฉพาะตัว

วิธีการบริโภคและการปรุงอาหาร

ความหลากหลายทั่วโลกในการบริโภคแสดงให้เห็นถึงวิธีการที่หลากหลายที่สังคมต่าง ๆ ใช้ในการรับมือกับความท้าทายในการนำเลือดในฐานะทรัพยากรมาใช้ การบริโภคสามารถจำแนกประเภทได้ตามวิธีการบริโภคและการปรุงอาหารที่เกิดขึ้น ได้แก่

การบริโภคเลือดแบบ Pastoral และ Tonic (การบริโภคเลือดสด)

รูปแบบนี้เป็นลักษณะเฉพาะของกลยุทธ์การยังชีพที่สัมพันธ์กับมูลค่าทางเศรษฐกิจของปศุสัตว์ที่ต้องการบริโภคโดยไม่เป็นอันตรายต่อชีวิตสัตว์โดยการใช้เลือดสัตว์ผสมนมในวัฒนธรรมชนเลี้ยงสัตว์หลายกลุ่มในแอฟริกาตะวันออกและแอฟริกาใต้ เช่น ชาวมาไซ (Maasai) เฮเรโร (Herero) และบาฮิมา (Bahima) ชาวมาไซที่อาศัยอยู่ในเคนยาและแทนซาเนียจะดื่มเลือดวัวสดผสมนม (osarge) โดยกรีดเส้นเลือดใหญ่ที่คอวัวมาบริโภคเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่มีความต้องการเช่น โปรตีนและธาตุเหล็กที่จำเป็น โดยไม่ทำให้วัวในฝูงที่เลี้ยงเป็นอันตรายต่อชีวิต การบริโภคอาหารดั้งเดิมของชาวมาไซในอดีตประกอบด้วยนม เนื้อ และเลือดเป็นหลัก โดยเฉพาะการบริโภคเลือดและนมที่เป็นแหล่งสำคัญของธาตุเหล็ก โปรตีน และวิตามินเอ ซึ่งจำเป็นต่อร่างกาย เป็นเครื่องดื่มตามพิธีกรรมที่บริโภคในระหว่างการเฉลิมฉลองพิเศษของนักรบโมราน (morans) หรือการรักษาสุขภาพระหว่างการฟื้นตัวของผู้ป่วย เป็นยาบำรุงสำหรับผู้ที่มีระบบภูมิคุ้มกันอ่อนแอ และสตรีหลังคลอดเพื่อช่วยรักษาและทดแทนเลือดที่สูญเสียไป ทำให้การบริโภคเลือดมีลักษณะซึ่งเป็นทั้งสิ่งที่เป็นธรรมดา (ordinary) และศักดิ์สิทธิ์ (sacred)

เช่นเดียวกับชาวเฮเรโรในนามิเบียและบอตสวานา ที่บริโภคเลือดวัวเช่นกัน แต่มักนำมาผสมกับนมเปรี้ยวและนมหมัก เนื่องจากวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวเฮเรโรคือการเลี้ยงปศุสัตว์เช่น วัวและแพะในพื้นที่แห้งแล้ง ทำให้การบริโภคเลือดเป็นกลยุทธ์ทางโภชนาการที่สำคัญในการให้สารอาหารที่จำเป็น ขณะที่ชาวบาฮิมาที่เป็นส่วนหนึ่งของชาวบันยันโคเร (Banyankore) ในยูกันดานั้นแม้การผสมเลือดกับนมนั้นจะไม่โดดเด่นเท่ากับของชาวมาไซ มักเน้นไปที่การบริโภคนม และเนยผ่านการกรอง และสถานะเชิงสัญลักษณ์ของวัวอันโคเล (Ankole) ที่มีเขายาวที่เป็น “ธนาคารที่มีชีวิต” (living bank) เลือดที่ผสมกับนมถูกนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มโดยผู้เลี้ยงวัวชาวบาฮิมา และสำหรับบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น นอกเหนือจากการผสมสดกับนมธรรมดาแล้วเลือดยังถูกบริโภคในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การใช้เนยใสเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับเนื้อสัตว์และเลือดที่ปรุงสุก อย่างไรก็ตามการบริโภคที่เกี่ยวข้องกับเลือดสดที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป เช่น การบริโภคเลือดจามรีในเนปาล ก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านสาธารณสุขในปัจจุบันเกี่ยวกับการแพร่กระจายเชื้อโรคจากสัตว์สู่คน

การบูรณาการด้านการทำอาหาร (รูปแบบแปรรูปและการคงสภาพ)

ในสังคมเกษตรกรรมแบบตั้งถิ่นฐาน การแปรรูปเลือดสัตว์เป็นรูปแบบเทคโนโลยีโบราณในการลดของเสียและถนอมอาหาร หลายวัฒนธรรมนำเลือดมาเป็นส่วนประกอบหลักในอาหาร โดยใช้คุณสมบัติการทำให้เป็นเจลตามธรรมชาติเมื่อปรุงสุก เลือดมีประวัติถูกนำมาใช้บริโภคนับตั้งแต่สมัยกรีกโบราณและสปาร์ตา โดยมีการกล่าวถึงอาหารที่ชื่อว่า เมลาส โซมอส (Melas Zomos) หรือน้ำซุปดำ (Black Broth) ซึ่งทำจากหมูต้ม เลือด เกลือ และน้ำส้มสายชู ในอังก์การีใช้เลือดหมูหลังจากการเชือดหมูในตอนเช้าทอดกับหัวหอม (Hagymásvér) รับประทานเป็นอาหารเช้า การนำเลือดไก่มาผัดกับเครื่องเทศ ที่เรียกว่า ซานเกรซิตา (Sangrecita) ในเปรู การนำไก่หรือกระต่ายปรุงสุกในเลือดของมัน ที่เรียกว่า คาบิเดลา (Cabidela) หรือซิเว็ต (Civet) ซึ่งเป็นสัตว์เนื้อสัตว์ป่าที่خنด้วยเลือด

ในโปรตุเกส และฝรั่งเศส ดินูกวน (Dinuguan) ซึ่งเป็นสตูว์หมูราดน้ำเกรวี่เลือดของฟิลิปปินส์ เซอร์นินา (czernina) ซุปเลือดเปิดของโปแลนด์ หรือใช้เป็นสารเพิ่มความข้นในก๋วยเตี๋ยวน้ำตกของไทย เพื่อเพิ่มความข้นและรสชาติให้กับน้ำซุปร่วมให้มีสีเข้มและรสอูมามีประเพณีตะวันตกในยุโรปมักใช้ไส้กรอกเลือด (Blood Sausage) ที่เรียกว่า ไส้กรอกเลือดดำ (Black Pudding) เช่น สหราชอาณาจักร และไอร์แลนด์ บูดงัวร์ (Boudin Noir) ในฝรั่งเศส มอร์ซิลลา Morcilla ในสเปนและละตินอเมริกา เช่นเม็กซิโก คิวบา เปอร์โตรโก บลูทเวิร์สต์ (Blutwurst) ในเยอรมนี รวมทั้งบางส่วนของลาตินอเมริกาและเอเชีย เช่น ปริเอตัส (prietos) ในชิลี ชูริโซ (chouriço) ในบราซิล ซุนแด (sundae) ในเกาหลี กยूरมา (gyurma) ในทิเบต การแปรรูปอาหารเหล่านี้ทำให้เลือดคงสภาพโดยการแข็งตัว ซึ่งมักจะจับตัวกับธัญพืช เครื่องเทศ และไขมัน ทำให้ได้อาหารที่มีเนื้อสัมผัสแน่น เก็บรักษาได้นาน และมีแคลอรีสูง ในเอเชียเลือดสัตว์มักถูกนำไปแปรรูปปล่อยให้แข็งตัวแล้วตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมมีเนื้อสัมผัสคล้ายเต้าหู้ (blood tofu) สำหรับใส่ในซุปร่วมและสตูว์ ซึ่งพบเห็นได้ในอาหารจีน เกาหลีและเวียดนาม หรือก๋วยเตี๋ยวไทย แสดงให้เห็นถึงการแปรรูปเลือดให้เป็นแหล่งโปรตีนที่มีประโยชน์ในการใช้รูปแบบเปลี่ยนให้เลือดเป็นของแข็งซึ่งช่วยแก้ไขปัญหาด้านสุขภาพและวัตถุดิบที่มีสถานะของเหลว และยังถูกนำไปใช้ทำเป็นอาหารรูปแบบต่างๆอย่างหลากหลาย เช่น แพนเค้กเลือดของสวีเดน (Blodplättar) หรือพุดดิ้งหวานแบบดั้งเดิมของอิตาลี (Sanguinaccio dolce) ซึ่งเคยทำจากเลือดหมูและช็อกโกแลต

อภิปรายผล

ความจำเป็นทางวัตถุกับข้อจำกัดเชิงสัญลักษณ์

การศึกษาทางมานุษยวิทยาแสดงให้เห็นว่าความจำเป็นทางวัตถุกับข้อจำกัดเชิงสัญลักษณ์ไม่ได้แยกขาดจากกัน แต่ทำงานเสริมกันในการกำหนดแนวทางปฏิบัติด้านโภชนาการ ความจำเป็นต้องบริโภคเลือดในฐานะทรัพยากรที่มีคุณค่าสูงที่ยืนยันได้จากลักษณะทางโภชนาการภายใต้ระบบสัญลักษณ์ที่ควบคุมเงื่อนไขในการการบริโภคหรือการห้าม

เหตุผลของความจำเป็นทางวัตถุสำหรับการบริโภคเลือดสัตว์คือปริมาณสารอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเข้มข้นของธาตุเหล็ก โดยเลือดวัวดิบ 100 กรัมมีธาตุเหล็ก 35.5 มิลลิกรัม ซึ่งมากกว่าปริมาณที่แนะนำในการบริโภคต่อวันถึงสามเท่า ความเข้มข้นนี้เป็นเหตุผลเชิงหน้าที่ที่ชัดเจน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับกลุ่มผู้เลี้ยงปศุสัตว์ที่บริโภคนมเป็นหลักซึ่งมีธาตุเหล็กต่ำ

ความขัดแย้งระหว่างความจำเป็นทางโภชนาการและอันตรายเชิงสัญลักษณ์ได้รับการแก้ไขผ่านการควบคุมทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมการบริโภคเลือดของชาวมาไซหรือการผลิตไส้กรอกในยุโรปได้ถูกกำหนดโดยมาตรการควบคุมทางวัฒนธรรมอย่างเข้มงวด ไม่ว่าจะเป็นการเจาะเลือดตามพิธีกรรม (orpu) หรือการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีไม่ว่าจะเป็นการปรุงหรือการต้ม กระบวนการที่เป็นระบบนี้เปลี่ยนอันตรายเชิงสัญลักษณ์โดยธรรมชาติที่เกี่ยวข้องกับการไหลเวียนของเลือดที่ควบคุมไม่ได้ให้กลายเป็นอาหารที่ได้รับการชำระล้าง จัดหมวดหมู่ และมีประโยชน์ ในทางกลับกัน วัฒนธรรมที่ห้ามการบริโภคเลือดโดยสิ้นเชิง เช่น ในศาสนาฮินดู และศาสนาอิสลาม ซึ่งใช้มาตรการควบคุมที่กีดกันอย่างเข้มงวดโดยในศาสนาฮินดูนั้นการห้ามบริโภคเลือดเป็นหนึ่งในกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารที่สำคัญที่สุดและต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด (Douglas, 2002) จากความเชื่อที่ว่า “ชีวิตอยู่ในเลือด” โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อห้ามการกินอวัยวะจากสัตว์ที่ยังมีชีวิตอยู่ ตามข้อบัญญัติทางศาสนาที่ว่า “วิญญาณของเนื้อหนังอยู่ในเลือด เพราะเลือดนั้นเป็นสิ่งที่ขดใช้บาปให้แก่วิญญาณ” (ตามคัมภีร์ในศาสนา)

เนื่องจากเลือดเป็นสัญลักษณ์ของพลังชีวิตหรือวิญญาณ ดังนั้นการบริโภคเลือดจึงถูกมองว่าเป็นการกระทำที่โหดร้าย ในทางปฏิบัติจึงต้องทำให้เนื้อสัตว์เป็นโคเชอร์ (Kosher) ด้วยกำจัดเลือดทั้งหมดออกก่อน ประเพณีการทำอาหารของชาวยิวจึงเกี่ยวข้องกับกระบวนการสามขั้นตอน ในขั้นตอนแรกประกอบด้วย การฆ่าสัตว์ (Slaughter) ที่เรียกว่า เชชิตา (Shechita) โดยการตัดคออย่างรวดเร็วในแนวนอนโดยใช้มีดคมกริบวิธีนี้ช่วยให้สัตว์ตายเร็วที่สุดและช่วยให้เลือดส่วนใหญ่ไหลออกเองตามธรรมชาติ ขั้นตอนที่สอง คือ การแช่และการใส่เกลือ เนื้อสัตว์จะถูกนำไปแช่ในน้ำเป็นเวลา 30 นาที และนำมาใส่เกลือที่เรียกว่า เมลิลลาห์ (Melilah) เพื่อกำจัดเลือดที่เหลืออยู่ในเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อเป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงเกลือทำหน้าที่เป็นสารออสโมติกดึงเลือดขึ้นมาผิว เนื้อสัตว์จะถูกล้างอย่างทั่วถึงสามครั้งเพื่อกำจัดเกลือและเลือดที่ออกมาทั้งหมด และขั้นตอนที่สาม การย่าง (Broiling) สำหรับอวัยวะบางส่วนของสัตว์ที่มีเลือดมากเป็นพิเศษ เช่น ตับ ทำให้การใส่เกลืออย่างเดียวยังไม่เพียงพอ ต้องนำไปย่าง เพื่อเผาไหม้หรือระบายเลือดออกให้หมดก่อนรับประทาน อย่างไรก็ตาม ในหลักการทางศาสนายูดายนั้นปลาไม่ได้ถูกจัดว่าเป็นเนื้อสัตว์ ในประเภทเดียวกับสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมหรือนก นอกเหนือจากเหตุผลทางศาสนาที่ว่าชีวิตอยู่ในสายเลือดแล้ว นักวิชาการหลายคนเสนอว่าหลักการทางศาสนานี้มีจุดประสงค์เพื่อขัดเกลากฎนียัยของมนุษย์จากการกำหนดกระบวนการที่ยุ้งยากในการกำจัดเลือดออก กฎนี้สร้างกำแพงขึ้นระหว่างการฆ่าและการกิน เตือนให้แต่ละบุคคลเคารพชีวิตที่ถูกพรากไป

บางศาสนามีข้อห้ามในการบริโภคอย่างเคร่งครัดเด็ดขาด ได้แก่ ศาสนาอิสลาม ด้วยมีบทบัญญัติว่าการบริโภคเลือดเป็นข้อห้ามเด็ดขาด และมีรากฐานมาจากบทบัญญัติในคัมภีร์อัลกุรอานระบุอย่างชัดเจนว่าเลือดเป็นหนึ่งในไม่กี่สิ่งที่ห้ามบริโภคอย่างเด็ดขาด ตามที่บัญญัติไว้ว่า “พระองค์ทรงห้ามพวกเจ้าเพียงแต่สัตว์ที่ตายแล้ว เลือด เนื้อหมู และสิ่งที่อุทิศให้แก่สิ่งอื่นนอกจากอัลลอฮ์” (Surah Al-Baqarah. 2:173) การห้ามนี้หมายถึง “เลือดที่ไหลออกมา” (Damun Masfuh) ระหว่างกระบวนการฆ่าหรือจากบาดแผล ถือเป็นสิ่งที่ต้องห้าม (Haraam) การบริโภคเลือดถือเป็นอันตรายต่อความบริสุทธิ์ทางจิตวิญญาณเนื่องจากเลือดเป็นสัญลักษณ์ที่เป็นตัวแทนของพลังชีวิตในประเพณีอิสลาม ชีวิตเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์และเป็นของพระเจ้า ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงการบริโภคแก่นแท้ของชีวิต แม้ว่าการทำอาหารของชาวมุสลิมจะมีข้อห้ามในการบริโภคเลือดที่ไหลออกมาจากสัตว์รวมทั้งเลือดที่ได้หลังจากการฆ่าหรือใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร เช่น ไส้กรอกเลือด หรือพุดดิ้งดำ แต่หากมีเลือดปนอยู่เพียงเล็กน้อยก็อนุญาตให้รับประทานได้ เช่น ในตับ ม้าม หรือเส้นเลือดหัวใจ หากว่าการฆ่านั้นทำถูกต้องตามหลักศาสนา การอนุญาตให้รับประทานได้จึงถือเป็นการยกเว้นจากกฎทั่วไป โดยสิ่งที่สำคัญที่สุดก็คือการฆ่าแบบฮาลาล (Halal) เช่น วิธีการฆ่าแบบซาบิฮา (Zabiha) โดยการตัดเส้นเลือดใหญ่ที่คอสัตว์อย่างรวดเร็วลดการทรมานและให้เลือดไหลออกจากตัวสัตว์ให้ได้มากที่สุด (Fuseini *et al.* 2017) หากว่าสถานการณ์คับขัน อดอยาก การบริโภคแค่เพียงยังชีพไม่ถือว่าเป็นบาป แต่ต้องขึ้นกับหลักศาสนาและบัญชาของพระเจ้า ที่นักวิชาการตีความว่าเป็นเรื่องสุขอนามัยมากกว่า ด้วยเลือดเป็นพาหะที่จะก่อให้เกิดโรคได้ การกำจัดเลือดจึงเป็นหนทางลดความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหาร ดังนั้น ทั้งการบริโภคและการห้ามจึงเป็นรูปแบบการจำแนกสารที่อันตรายเชิงสัญลักษณ์ซึ่งมีความเข้มงวด และแตกต่างกันในแต่ละวัฒนธรรม

ความท้าทายในปัจจุบัน

สุขภาพของประชาชนและการบ่อนเซาะทางวัฒนธรรม การบริโภคเลือดแบบดั้งเดิมต้องเผชิญกับความท้าทายที่เพิ่มขึ้นในปัจจุบันอันเนื่องมาจากทั้งข้อจำกัดด้านโครงสร้างพื้นฐานและความเสี่ยงทางชีวภาพ

การบริโภคแบบดั้งเดิม เสียดสก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพที่ร้ายแรง โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโรคติดต่อจากสัตว์สู่คน เป็นภัยคุกคามสำคัญต่อสุขภาพทั่วโลก ซึ่งเน้นย้ำถึงความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างมนุษย์ สัตว์ และระบบนิเวศ การจัดการความเสี่ยงนี้ต้องอาศัยข้อมูลทางมานุษยวิทยาที่ตระหนักถึงความสำคัญทางวัฒนธรรมและโภชนาการอันลึกซึ้งของการบริโภคนี้เพื่อก้าวข้ามข้อจำกัดเดิม ๆ

การบ่อนเซาะความรู้ดั้งเดิมได้คุกคามความยั่งยืนของการบริโภคเลือดในฐานะกลยุทธ์การปรับตัว การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มีรายงานว่า การเปลี่ยนผ่านสู่ระบบเศรษฐกิจแบบตลาด และการลดลงของพื้นที่เลี้ยงสัตว์ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ความรู้ด้านนิเวศวิทยาแบบดั้งเดิมเสื่อมถอยลง การเปลี่ยนแปลงในอาหารของชาวมาไซไปสู่คาร์โบไฮเดรตที่มาจากตลาด เช่น โจ๊กข้าวโพด (ugali) เนื่องจากพื้นที่เลี้ยงสัตว์ที่ลดลง แสดงให้เห็นว่าแรงกดดันด้านโครงสร้างพื้นฐานส่งผลโดยตรงต่ออาหารและวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงนี้ยังมีความสัมพันธ์กับผลลัพธ์ด้านสุขภาพเชิงลบ โดยพบว่าชาวมาไซที่รับประทานอาหารแบบเมืองมีอัตราการเกิดปัญหาโรคหัวใจสูงกว่าชาวมาไซที่ยังคงรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม

การแก้ไขปัญหานี้จำเป็นต้องมีแนวทางที่ครอบคลุมและตระหนักถึงการพึ่งพาซึ่งกันระหว่างสุขภาพของมนุษย์ สัตว์ และระบบนิเวศ ด้วยการมีส่วนร่วมกันระหว่างชุมชนและเจ้าหน้าที่รัฐ เพื่อให้สามารถสืบสานประเพณีที่สำคัญทางโภชนาการต่อไปได้อย่างปลอดภัย มากกว่าการสั่งห้ามจากหน่วยงานของรัฐไม่คำนึงถึงบทบาททางนิเวศวิทยาและเศรษฐกิจที่ซับซ้อนของการบริโภค

สรุป

การบริโภคเลือดสัตว์ (Hemophagy) เป็นวัฒนธรรมเชิงโครงสร้าง ซึ่งเกิดขึ้นเป็นปฏิกิริยาตอบสนองต่อแรงกดดันทางนิเวศและวัฒนธรรมทางวัฒนธรรม ข้อจำกัดทางวัตถุทำให้จำเป็นต้องบริโภคเลือดในฐานะแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ขณะเดียวกัน สถานะเชิงสัญลักษณ์ของเลือดในฐานะวัตถุที่มีความสัมพันธ์กับชีวิต ความตาย และเครือญาติ ทำให้จำเป็นต้องได้รับการควบคุมทางวัฒนธรรมอย่างเข้มงวด ซึ่งแสดงออกทั้งในฐานะข้อห้าม พิธีกรรม และเทคโนโลยีที่ซับซ้อน การบริโภคเลือดที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมเผยให้เห็นถึงการสร้างระเบียบให้กับสารชีวภาพที่คลุมเครือของมนุษย์ การเปลี่ยนของเหลวที่อาจเป็นอันตรายให้กลายเป็นอาหารรวมทั้งความสัมพันธ์ทางสังคม

การศึกษาถึงการบริโภคเลือดในอนาคตควรมุ่งเน้นไปที่พลวัตที่หลากหลายของการปรับตัว และการผสมผสานความรู้ดั้งเดิม เมื่อเผชิญกับการถูกผนวกเข้ากับระบบตลาดและการสูญเสียที่ดิน การวิจัยสหสาขาวิชาที่บูรณาการวิทยาศาสตร์โภชนาการ สาธารณสุข และมานุษยวิทยาเชิงวัฒนธรรมถือเป็นสิ่งสำคัญในการทำความเข้าใจและสนับสนุนความยืดหยุ่นของระบบอาหารแบบดั้งเดิมรวมทั้งสุขภาพของมนุษย์และสัตว์ (One Health) ในบริบทปัจจุบัน ต่อการจัดการกับสารที่ได้จากสัตว์ เช่น เลือด รวมถึงข้อห้าม รูปแบบการบริโภค หรือวิธีการกำจัด เพื่อบรรเทาความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการแพร่ระบาดของโรคติดต่อจากสัตว์สู่คนในบริบททางวัฒนธรรมและนิเวศวิทยา

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสนับสนุนการวิจัยจากคณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปีงบประมาณ 2568

เอกสารอ้างอิง

- อาสา คำภา. (2555). “ปู่สะย่าและกับประเพณีเลี้ยงผีเมืองเชียงใหม่. *Suranaree Journal of Social Science*, 6(2): 99-122.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food*. Oxon: Oxford University Press.
- Douglas, M. (2002). *Purity And Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. New York: Routledge.
- Dillehay, Tom D. (2007). *Monuments, Empires, and Resistance: The Araucanian Polity and Ritual Narratives*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Fuseini, A., Wotton, S. B., Hadley, P. J., & Knowles, T. G. (2017). The Compatibility of Modern Slaughter Techniques with Halal Slaughter: A Review of the Aspects of ‘Modern’ Slaughter Methods That Divide Scholarly Opinion Within the Muslim Community. *Animal Welfare*, 26(3): 301–310.
- Galvin, K. A. (1992). Nutritional Ecology of Pastoralists in Drylands. *Annual Review of Anthropology*, 21: 113-133.
- Harris, M. (1979). *Cultural Materialism: The Struggle for a Science of Culture*. New York: Random House.
- Ho, K. J., et al. (1971). The Maasai of East Africa: Genetic and Environmental Factors in the Control of Cholesterol Metabolism. *Proceedings of the Society for Experimental Biology and Medicine*, 137(1): 10-13.
- Mehta, R., Platt, A. C., Sun, X., Desai, M., Clements, D., & Turner, E. L. (2017). Efficacy of Iron-Supplement Bars to Reduce Anemia in Urban Indian Women: A Cluster-Randomized Controlled Trial. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 105(3): 746–757.
- Nestel, P. S. (1986). Diet and Serum Lipids in the Maasai. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 44(6).
- Spencer, P. (1988). *The Maasai of Matapato: A Study of Ritual of Rebellion*. Manchester: Manchester University Press